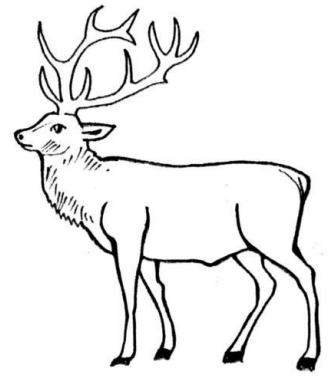


Wildwoche



Vorspeisen

Herbstlicher Salat € 12,80
gebratene Rehmedaillons | glasierte Zwetschgen | Orangenfilets

Rosa Streifen von der Flugentenbrust € 12,80
Waldorfsalat mit Nüssen | Preiselbeerobers | Gebäck

Suppen

Kürbiscremesuppe | *geröstete Kürbiskerne* € 3,80

Klare Wildsuppe | *Gemüwestreifen | Speckknöderl* € 3,90

Hauptspeisen

Wildragout „St. Hubertus“ € 15,50
Blaukraut | Semmelknödel | Preiselbeeren

Hirschschnitzel € 15,50
Pilzrahmsauce | Blaukraut | Kroketten

Jägerschmaus € 18,90
verschiedene Wildmedaillons gegrillt | Specklinsen | sautierte Pilze | Knödel

Gegrillter Wildspieß € 18,90
Rahmgemüse | Rösti

Gulasch vom Wildschwein € 11,50
gebratene Pilze | Sauerrahm und Speck | Kräuterspätzle

Desserts

Palatschinke | *Hollerkoch | Vanilleeis* € 7,20

Kastanienparfait | *heiße Weichseln | Nussroulade* € 7,20

Speisekarte

Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Schlumberger Rosé Brut	€ 4,80
1/3 Stiegl Hell	€ 3,20

Vorspeisen

Carpaccio vom Salzburger Almochsen mit Basilikumpesto, Parmesan	€ 12,70
Italienisches Vorspeisengemüse mit Grillkäse und Rucola	€ 9,50

Suppen

Rindsuppe mit Leberknödel	€ 4,10
Rindsuppe mit Frittaten	€ 3,80
Rindsuppe mit Fleischstrudel	€ 3,80
Ungarische Gulaschsuppe mit Gebäck	€ 5,50

Tagesaktuell & Saisonal

Grillkotelette mit Gemüse, Pommes frites und Kräuterbutter	€ 13,70
Hirschbraten „Esterhazy“ mit Rotkraut und Krokette	€ 19,90
Mexikanisches Chiliragout vom Schwein mit Reis und Sauerrahm	€ 9,50
Linguine ✓ mit getrockneten Tomaten, Pfefferoni, schwarzen Oliven, Pinienkernen und Rucola in Olivenöl	€ 9,50
Gebackenes Kürbisschnitzel ✓ mit Sauce Tatar und Petersilienerdäpfel	€ 9,50
Gebratenes Zanderfilet mit Grilltomaten an Knoblauchrahm-Linguine	€ 17,80

Weinempfehlung:

Rotweine:

1/8 Blaufränkisch 2017 WG Scheibhofer, Neusiedlersee trocken – kräftig – viel Säure – sehr fruchtig	€ 4,00
1/8 Carnuntum Cuvee 2017 WG Markowitsch, trocken – mittelkräftig – hohe Säure – fruchtig	€ 4,20
1/8 Zweigelt 2017 WG Iby Lehrner, Mittelburgenland trocken – mittelkräftig – viel Säure – erdig	€ 4,30

Weißweine:

1/8 Grüner Veltliner R. Sp. 2019 WG Baumgartner, Kamptal trocken – mittelmäßig – säurebetont – mineralisch	€ 3,80
1/8 Gelber Muskateller Eichberg 2018 WG Skoff, Südsteierm trocken – leicht – säurebetont – fruchtig	€ 4,80
1/8 Riesling Terrassen 2018 WG Rabl, Kamptal trocken – leicht – säurebetont – mineralisch	€ 4,00

Roséwein:

1/8 Blaufränkisch Rosé 2016 WG Reichardt, Donnerskirchen	€ 3,80
--	--------